Grolleau-Gris

Val de Loire

Fraicheur et Fruité



Originaire de Touraine, ce cépage est aujourd'hui essentiellement cultivé en Anjou et dans le Pays de Retz.

D'une couleur très pâle « gris-rosé », ce vin original et rare nous révèle une grande fraicheur. Cette cuvée est très parfumée, avec des arômes de pêche, framboise et cassis.

ACCORDS METS ET VINS

Il est parfait pour accompagner des poissons gras, comme le maquereau, mais c'est surtout le compagnon idéal entre amis… au bord d'une terrasse.

CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Fruité
IGP Rosé Sec
Dégustation : Service 8 à 10°C
Garde : 2 à 4 ans
Cépage : 100% Grolleau Gris
Production : 3 000 Bouteilles
Degré : 12 % Vol
Age des vignes: 7 ans
Terroir : Micaschiste
Lieu-dit : 100% Colombier